

Can Sumoi



Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el macizo del Montmell, a 600 metros de altitud. Nuestro reto es elaborar vinos de mínima intervención, que reflejen su origen recuperando las tradiciones ancestrales a payés.

LA ROSA 2023

Montañas del Montmell

Variedades

60% Sumoll
40% Xarel·lo

Añada

2023

Descripción de la añada

Extremadamente seca y cálida

Viñedos

Zona

Montañas del Montmell a 600 metros

Parcelas

Quatre Ponts

Suelos

Tierras primas y calcarias

Conducción

Formación en vas

Variedad

Sumoll

Zona

Montaña del Montmell 300-400 metros

Parcelas

La Carronya y Torrent de la Casa

Suelos

Tierras primas y calcáreas

Conducción

Formación en vas

Variedades

Xarel·lo

Vendimia

Sumoll: 31 de agosto, 1, 4 y 5 de setiembre en día flor y fruta

Xarel·lo: 31 de agosto, 1, 4 y 5 de setiembre día de flor y fruta

Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500 kg

VINO NATURAL DE ALTURA



Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte
Prensado a baja presión

Fermentación alcohólica

En depósito de acero inoxidable

Temperatura fermentación

18-20°C

Levaduras

Pie de cuba con levaduras indígenas del viñedo

Tiempo de maceración

2 horas con las pieles

Días de fermentación

17 días

Fermentación maloláctica

Sí, espontánea

Análisis

Grado alcohólico: 12,1%

Acidez total tartárica: 5,7 g/l

pH: 3,7

Acidez volátil: 0,29 g/l

Azúcar residual: <0,5 g/l

Sulfuroso total: 25 mg/l



Vino rosado de mínima intervención estable
Contiene sulfitos en el transbalse

www.cansumoi.com